KitchenAid®

ROOMIJSMAKER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ICE CREAM MAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIERA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Italiano

Modello 5KICA0WH
Gelatiera
Progettata esclusivamente per l'utilizzo con tutti i robot da cucina KitchenAid® per uso domestico.

Indice

Sicurezza della Gelatiera

La sicurezza propria e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchiatura sono riportati molti importanti messaggi di sicurezza. Leggere e osservare sempre tutti i messaggi relativi alla sicurezza.

Questo è il simbolo dell'allarme sicurezza.

Questo simbolo segnala potenziali pericoli per l'incolumità propria e altrui.

Tutte le norme di sicurezza sono riportate dopo il simbolo di avvertenza o dopo il termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA." Questi termini indicano quanto segue:

⚠PERICOLO — **La mancata osservanza immediata delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.**

⚠AVVERTENZA — **La mancata osservanza delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.**

Tutte le norme di sicurezza indicano il potenziale rischio, come ridurre la possibilità di lesioni e le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

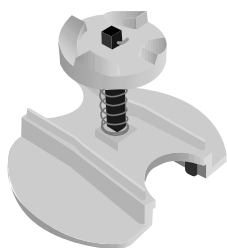
PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza l'elettrodomestico è necessario rispettare sempre le seguenti fondamentali precauzioni di sicurezza:

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Per evitare il rischio di scosse elettriche, evitare di immergere il robot da cucina in acqua o in altri liquidi.
3. L'elettrodomestico non deve essere usato da bambini o da persone inferme senza supervisione.
4. Scollegare il robot da cucina dalla presa quando non è in uso, prima di montare o rimuovere gli accessori e prima della pulizia.
5. Evitare il contatto con le parti in movimento.
6. Non utilizzare il robot da cucina con cavi o spine danneggiate, dopo aver riscontrato anomalie di funzionamento o danni o in caso di caduta. Riportare il robot da cucina al Centro Assistenza Autorizzato per revisione, riparazione, regolazione elettrica o meccanica.
7. L'uso di accessori non raccomandati o venduti da KitchenAid può avere come conseguenza incendio, scosse elettriche o lesioni personali.
8. Non utilizzare il robot da cucina all'esterno.
9. Evitare che il cavo penda dal tavolo o che entri a contatto con superfici calde.
10. Questo prodotto è destinato unicamente all'uso domestico.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Caratteristiche della Gelatiera

Ciotola refrigerante — una volta completamente congelato, il liquido all'interno delle doppie pareti della ciotola si diffonde uniformemente, anche congelando il composto per il gelato durante la miscelazione.

Gruppo motore — si collega alla testata del motore, sulla ghiera dell'albero del frullatore e aziona le fruste su tutti i robot da cucina KitchenAid® europei.

Frusta — viene innestata dal gruppo motore per amalgamare, raschiare e mescolare il composto del gelato all'interno della ciotola refrigerante.

NOTA: Per ottenere il gelato è necessario che la ciotola sia completamente congelata.

IMPORTANTE: Non lavare la ciotola refrigerante in lavastoviglie!

Installazione dell'accessorio gelatiera al robot da cucina con corpo motore mobile*

4. Posizionare la ciotola refrigerante sulla piastra di aggancio della ciotola.
5. Ruotare delicatamente la ciotola refrigerante in senso antiorario (in direzione di 🔒) per fissarlo: si deve fissare saldamente al piatto di bloccaggio della ciotola.

Per montare la ciotola refrigerante e la frusta:

NOTA: Utilizzare la ciotola refrigerante subito dopo averla tolta dal freezer, poichè comincia a scongelarsi appena rimossa.

IMPORTANTE: Non versare il composto del gelato all'interno della ciotola fino a quando tutte le parti non sono montate e il robot da cucina è in funzione.

1. Accertarsi che il dispositivo di regolazione della velocità del robot da cucina sia spento "O".
2. Inclinare all'indietro la testata del motore e rimuovere la ciotola.
3. Posizionare la frusta all'interno della ciotola refrigerante.

* Per il robot da cucina con dispositivo di sollevamento del recipiente, vedere pagina 5 e 6.

Italiano

Installazione dell'accessorio gelatiera al robot da cucina corpo motore mobile*

Per montare il gruppo motore:

1. Accertarsi che il dispositivo di regolazione della velocità del robot da cucina sia spento "O" e che l'apparecchio sia scollegato.
2. La testa del motore deve essere sempre inclinata e la ciotola refrigerante e la frusta devono trovarsi in posizione.
3. Determinare il modello del robot da cucina controllando la molla sull'albero della frusta e poi posizionare il gruppo motore come illustrato per un posizionamento corretto.

4. Far scivolare il gruppo motore sulla testa dello stesso fino a quando il movimento non si interrompe. Quando montato correttamente, le estremità curvate verso l'esterno del gruppo motore devono essere centrate sulla testa del motore. Se non sono centrate, far scivolare il gruppo motore avanti o indietro fino al raggiungimento del centro. Assicurarsi che il gruppo motore sia saldamente in posizione spingendo verso l'alto.

NOTA: Se il gruppo motore non è fissato alla testa del motore, provare a utilizzare l'altro lato del gruppo motore.

5. Abbassare la testa del motore per far corrispondere il gruppo di azionamento con la frusta. Se non combaciano, far scivolare il gruppo in avanti o all'indietro fino a quando non corrisponde perfettamente alla frusta.

6. Accertarsi che la testa del motore sia completamente abbassata.

7. Situare la leva di bloccaggio in posizione « blocco ».
8. Prima di mescolare, testare il blocco cercando di sollevare la testa del motore.
9. Inserire la spina del robot da cucina in una presa provvista di messa a terra.

* Per il robot da cucina con dispositivo di sollevamento del recipiente, vedere pagina 5 e 6.

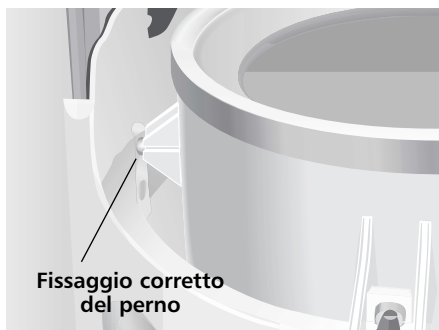
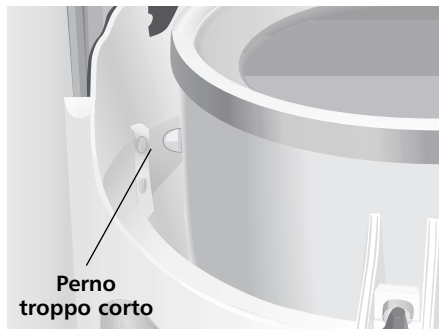
Italiano

Installazione dell'accessorio gelatiera al robot da cucina con dispositivo di sollevamento del recipiente*

Per montare la ciotola refrigerante e la frusta:

NOTA: Utilizzare la ciotola refrigerante subito dopo averla tolta dal freezer, dal momento che comincia a scongelarsi appena rimossa.
IMPORTANTE: Non versare il composto del gelato all'interno della ciotola fino a quando tutte le parti non saranno montate e il robot da cucina in funzione.

1. Accertarsi che il dispositivo di regolazione della velocità del robot da cucina sia spento "O" e scollegarlo.
2. Spostare la leva di sollevamento della ciotola verso il basso e rimuovere la ciotola.
3. Fissare la ciotola refrigerante in posizione al di sotto dei perni di posizionamento.
4. Premere sulla parte posteriore della ciotola refrigerante fino a quando il perno della ciotola non scatta nella chiusura a molla.

NOTA: La ciotola refrigerante è progettata per adattarsi a tutti i robot da cucina con ciotola sollevata. Se il perno della parte posteriore della ciotola è troppo corto o troppo lungo per scattare nella chiusura a molla, rimuovere e ruotare la ciotola in modo che il perno si trovi di fronte alla chiusura a molla opposta. Ripetere i passi 3 e 4.

5. Posizionare la frusta all'interno della ciotola refrigerante.

* Per il robot da cucina con corpo motore mobile, vedere pagina 3 e 4.

Italiano

Installazione dell'accessorio gelatiera al robot da cucina con dispositivo di sollevamento del recipiente*

Per montare il gruppo motore:

1. Accertarsi che il dispositivo di regolazione della velocità del robot da cucina sia spento "O" e che l'apparecchio sia scollegato.
2. Accertarsi che la leva di sollevamento della ciotola si trovi in posizione abbassata e che la ciotola refrigerante e la frusta siano in posizione.
3. Determinare il modello del robot da cucina controllando la molla sull'albero della frusta e poi posizionare il gruppo motore come illustrato per un posizionamento corretto.

4. Far scivolare il gruppo motore sulla testa dello stesso fino a quando il movimento non si interrompe. Quando montato correttamente, le estremità curvate verso l'esterno del gruppo motore devono essere centrate sulla testa del motore. Se non sono centrate, far scivolare il gruppo motore avanti o indietro fino al raggiungimento del centro. Assicurarsi che il gruppo motore sia saldamente in posizione spingendo verso l'alto.

NOTA: Se il gruppo motore non è fissato alla testa del motore, provare a utilizzare l'altro lato del gruppo motore.

5. Alzare la ciotola per far corrispondere il gruppo motore con la frusta, prima di mescolare. Se non combaciano, far scivolare il gruppo in avanti o all'indietro fino a quando non corrisponde perfettamente alla frusta.

6. Inserire la spina del robot da cucina in una presa provvista di messa a terra.

* Per il robot da cucina con corpo motore mobile, vedere pagina 3 e 4.

Italiano

Utilizzo dell’accessorio gelatiera

Utilizzo dell’apparecchio:

IMPORTANTE: Versare il composto all’interno della ciotola refrigerante prima di avviare il robot da cucina può provocare il congelamento del composto stesso e il conseguente blocco della frusta.

1. Conservare la ciotola refrigerante nel freezer per almeno 15 ore.
2. Preparare il composto del gelato in anticipo (vedere “Consigli per un gelato perfetto”).
3. Montare e far combaciare la ciotola refrigerante, la frusta e il gruppo motore.
4. Impostare il robot da cucina alla velocità 1 e versare il composto per il gelato nella ciotola refrigerante; mescolare per 20-30 minuti o fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Aggiungere gli eventuali ingredienti solidi come frutta, noccioline, caramelle o pezzetti di cioccolato, dopo 12-15 minuti dall’avvio della miscelazione.

NOTA: Se la frusta comincia a scivolare e a produrre uno scricchiolio, vuol dire che il gelato è pronto.

5. Rimuovere frusta e ciotola refrigerante e, utilizzando una spatola di gomma o un cucchiaio di legno o di plastica, trasferire il gelato in coppette da dessert o in un contenitore ermetico per la conservazione.

NOTA: L’accessorio gelatiera produrrà un gelato soffice. Per una maggiore consistenza, conservare il gelato in un contenitore ermetico nel freezer per 2-4 ore.

IMPORTANTE: Non conservare il gelato nel freezer all’interno della ciotola refrigerante. Rimuovere il gelato indurito dalla ciotola con palette o altri utensili può danneggiarla.

Consigli per un gelato perfetto

- Per ottenere il gelato o altri dessert freddi è necessario che la ciotola sia completamente congelata.
- Per risultati ottimali, conservare la ciotola refrigerante nella parte posteriore del freezer dove la temperatura è più bassa per almeno 15 ore. Regolare il freezer al minimo aiuterà a rendere il gelato più consistente più in fretta.
- Conservare sempre la ciotola refrigerante nel freezer consente di preparare i dessert freddi preferiti a piacimento.
- Per ricette per le quali occorre una prelavorazione, attendere il completo raffreddamento del composto nel frigorifero.
- È necessario far raffreddare tutti i composti nel frigorifero prima di preparare il gelato.
- La maggior parte delle ricette per il gelato richiedono una combinazione di panna, latte, uova e zucchero. Il tipo di panna scelto determinerà l’intensità del gusto e la cremosità del risultato finale. Più elevata è la percentuale di grassi nella panna, più cremoso e ricco risulterà il gelato.

  È possibile utilizzare una combinazione qualsiasi, purché la misura del liquido rimanga la stessa. È possibile ottenere un gelato più leggero utilizzando una quantità di latte maggiore della quantità di panna, o eliminando quest’ultima completamente. Anche il latte scremato può andare bene, solo sarà possibile una notevole differenza di consistenza.

TIPO DI PANNA CON GRASSI IN %

Panna grassa 36%
Panna da montare 30%
Panna light 18%
Panna scremata 10%

- Quando si prepara una ricetta che richiede ingredienti solidi come frutta, noccioline, caramelle o pezzetti di cioccolato, è meglio attendere i due minuti finali prima di aggiungerli.
- La preparazione del gelato si svolge in due fasi: conversione e assestamento. Il mescolamento del composto costituisce il processo di conversione durante la quale la consistenza sarà simile a un semifreddo. Il processo di assestamento avviene nel freezer, dove il gelato si indurirà per un periodo di 2-4 ore.

(continua da pagina 8)

Italiano

Consigli per un gelato perfetto (continua)

- Seguire le velocità consigliate del robot da cucina. Velocità più elevate rallentano il processo di conversione.
- Il volume del composto aumenta in maniera significativa durante il processo di conversione.
- Il volume iniziale dell'impasto non deve superare i 1365 ml per 1,9 L di gelato.
- Tener presente che il congelamento attenua il sapore dolce, quindi le ricette finali non risulteranno dolci allo stesso modo una volta congelate.

Manutenzione e pulizia

Prima di pulire la ciotola refrigerante, attendere che raggiunga la temperatura ambiente.

Il gruppo motore e la frusta sono lavabili in lavastoviglie.

Lavare la ciotola refrigerante in acqua tiepida con detersivo delicato. Far asciugare completamente la ciotola refrigerante prima di conservarla nel freezer.

IMPORTANTE: Non lavare la ciotola refrigerante in lavastoviglie. Lavare a mano utilizzando solo acqua tiepida e detersivo delicato.

Gelato alla vaniglia

600 ml di panna scremata
8 tuorli d'uovo
230 g di zucchero
600 ml di panna da montare
4 cucchiaini di vaniglia
Un pizzico di sale

In una pentola di dimensioni medie a fuoco moderato, riscaldare la panna scremata senza farla bollire, mescolando spesso. Togliere dal fuoco e tenere da parte.

Versare lo zucchero e i tuorli nella ciotola del robot da cucina. Collegare la ciotola e la frusta al robot da cucina. Portare la velocità a 2 e far mescolare per 30 secondi o finché non è ben amalgamato e leggermente addensato. Sempre a Velocità 2, aggiungere gradualmente la panna scremata, e mescolare fino a quando non è completamente amalgamata. Versare nuovamente la miscela a base di panna scremata nella pentola di medie dimensioni; cuocere a fuoco moderato fino a quando non si formano piccole bolle intorno ai bordi e la miscela non è fumante, mescolando costantemente. Non fare bollire. Trasferire la miscela a base di panna scremata in una ciotola ampia; aggiungere mescolando la panna da montare, la vaniglia e il sale. Coprire e far raffreddare completamente, almeno 8 ore.

Montare e far combaciare la ciotola refrigerante, la frusta e il gruppo motore, come illustrato nelle istruzioni. Impostare alla velocità 1 utilizzando un contenitore con un beccuccio, versare la miscela nella ciotola refrigerante. Continuare alla velocità 1 per 15-20 minuti o fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Trasferire immediatamente il gelato in coppette da dessert, o congelare in un contenitore ermetico.

Dosi: 16 porzioni da 120 ml cadauna.

VARIAZIONI

Gelato alla fragola

Nella ciotola di medie dimensioni, unire a 500 g di fragole fresche in pezzi (o altra frutta fresca) e 2 o 3 cucchiaini di zucchero, a piacere. Attendere la preparazione del gelato. Aggiungere altri 3-5 minuti come tempo di congelamento.

Dosi: 20 porzioni da 120 ml cadauna.

VARIAZIONI

Gelato con biscotti e panna

Aggiungere 100g di biscotti al cioccolato farciti (o biscotti di altri tipi, noccioline o caramelle) durante gli ultimi minuti di raffreddamento.

Dosi: 19 porzioni da 120 ml cadauna.

Gelato al triplo cioccolato

450 ml di panna da montare, a parte
30 g di cioccolato extrafondente, spezzettato
30 g di cioccolato fondente, spezzettato
450 ml di panna scremata
230 g di zucchero
40 g di cacao amaro in polvere
8 tuorli d'uovo
4 cucchiaini di vaniglia
Un pizzico di sale
50 g di cioccolato al latte, sminuzzato

In una pentola piccola, versare 120 ml di panna da montare, il cioccolato extra fondente e il cioccolato fondente. Riscaldare a su fuoco medio basso fino a quando la cioccolata non si scioglie, mescolando frequentemente. Togliere dal fuoco e tenere da parte. In una pentola di dimensioni medie a fuoco moderato, riscaldare la panna scremata senza farla bollire, mescolando spesso. Togliere dal fuoco e tenere da parte.

Mescolare zucchero e cacao in polvere in una piccola ciotola. Mettere da parte. Versare i tuorli nella ciotola del robot da cucina. Collegare la ciotola e la frusta al robot. Portare la velocità a 2 e aggiungere la miscela a base di zucchero; far mescolare per 30 secondi o finché il tutto non è ben amalgamato e leggermente addensato. Sempre a Velocità 2, aggiungere gradualmente la miscela a base di cioccolata e la panna scremata, mescolare fino a quando non è completamente amalgamata.

Versare nuovamente la miscela a base di panna scremata nella pentola di medie dimensioni; cuocere a fuoco moderato fino a quando non si formano piccole bolle intorno ai bordi e la miscela non è fumante, mescolando costantemente. Non fare bollire. Trasferire la miscela a base di panna scremata in una ciotola ampia; aggiungere mescolando i rimanenti 330 ml di la panna da montare, la vaniglia e il sale. Coprire e far raffreddare completamente, per almeno 8 ore.

Montare e far combaciare la ciotola refrigerante, la frusta e il gruppo motore, come illustrato nelle istruzioni. Impostare alla velocità 1, utilizzando un contenitore con un beccuccio, versare la miscela nella ciotola refrigerante. Continuare alla velocità 1 per 10-15 minuti o fino al raggiungimento della consistenza desiderata, aggiungendo la cioccolata al latte durante gli ultimi minuti di raffreddamento. Trasferire immediatamente il gelato in coppette da dessert, o congelare in un contenitore ermetico.

Dosi: 16 porzioni da 120 ml cadauna.

Gelato con nocciole e caramello

850 ml di latte intero
1 lattina di latte condensato non zuccherato
230 ml di caramello caldo pronto o di copertura indurita al caramello (circa 340 g)
1 confezione di miscela istantanea alla vaniglia
1 cucchiaino di vaniglia
Un pizzico di sale
50- 100 g di nocciole tritate grossolanamente

Versare tutti gli ingredienti nella ciotola di dimensioni medie, tenendo da parte le nocciole. Sbattere fino a quando il tutto non è ben amalgamato e il budino non è sciolto del tutto. Coprire e far raffreddare completamente, per almeno 6 ore.

Montare e far combaciare la ciotola refrigerante, la frusta e il gruppo motore, come illustrato nelle istruzioni. Impostare alla velocità 1 utilizzando un contenitore con un beccuccio, versare la miscela nella ciotola refrigerante. Continuare alla velocità 1 per 15-20 minuti o fino al raggiungimento della consistenza desiderata, aggiungendo le nocciole durante gli ultimi minuti di raffreddamento. Trasferire immediatamente il gelato in coppette da dessert, o congelare in un contenitore ermetico.

Dosi: 16 porzioni da 120 ml cadauna.

Gelato al pan pepato

150 g di pan pepato sbriciolato
600 ml di latte intero
100 g di zucchero
1 cucchiaio di miele
6 tuorli d'uovo

In una pentola di medie dimensioni riscaldare il latte intero a fuoco moderato, mescolando spesso, senza farlo bollire. Rimuovere dal fuoco e aggiungere i pezzettini di pan pepato.

Versare lo zucchero, il miele e i tuorli nella ciotola del robot da cucina. Collegare la ciotola e la frusta al robot. Portare la velocità a 4 e far mescolare per 30 secondi o finché non è ben amalgamato e leggermente schiarito.

Mescolando costantemente, cuocere il composto di latte e il pan pepato fino allo scioglimento di questultimo. Aggiungere gradualmente il composto a base di tuorli, miele e zucchero. Non fare bollire. Togliere dal fuoco e tenere da parte. Coprire e far raffreddare completamente, per almeno 8 ore.

Montare e far combaciare la ciotola refrigerante, la frusta e il gruppo motore, come illustrato nelle istruzioni. Impostare alla velocità 1 utilizzando un contenitore con un beccuccio, versare la miscela nella ciotola refrigerante. Continuare alla velocità 1 per 10-15 minuti o fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

Trasferire immediatamente il gelato in coppette da dessert, o congelare in un contenitore ermetico.

Dosi: 8 porzioni da 120 ml cadauna.

Gelato parfait al limone e arancio

500 ml di latte magro (2%)
4 strisce (da 5 x 2 cm) di buccia d'arancia (la buccia di circa un'arancia intera)
4 strisce (da 5 x 2 cm) di buccia di limone (la buccia di circa un limone intero)
6 chicchi di caffè
5 tuorli d'uovo
170 g di zucchero

Riscaldare il latte con la buccia d'arancia, la buccia di limone e i chicchi di caffè in una pentola pesante di medie dimensioni.

Sbattere i tuorli e lo zucchero nella ciotola media per amalgamarli. Aggiungere, continuando a sbattere al metà della miscela a base di latte ai tuorli. Versare nuovamente i tuorli nella ciotola con il latte rimanente. Mescolare a fuoco basso finché la miscela non si addensa leggermente e quando passando un dito sul dorso del cucchiaio vi rimane un solco, per circa 8 minuti; non fare bollire. Filtrare in una ciotola media. Far raffreddare completamente.

Montare e far combaciare la ciotola refrigerante, la frusta e il gruppo motore, come illustrato nelle istruzioni. Impostare alla velocità 1, utilizzando un contenitore con un beccuccio, versare la miscela nella ciotola refrigerante. Continuare alla velocità 1 per 15-20 minuti o fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Trasferire il gelato in un contenitore ermetico e congelare per alcune ore per consentire l'assestamento del gusto. È possibile prepararlo con quattro giorni di anticipo. Se ghiacciato, farlo ammorbidire leggermente nel frigorifero per circa 20 minuti prima di servirlo.

Dosi: 8 porzioni da 120 ml cadauna.

Sorbetto ai lamponi

750 g di lamponi
90 ml di acqua
300 ml sciroppo di base (segue ricetta)

Versare i lamponi e l'acqua nella ciotola del food processor a cui è stata montata la lama multifunzione in acciaio inossidabile. Azionare fino a quando il composto risulta liscio; filtrarli attraverso un colino a maglie fitte, esercitando una leggera pressione sulle parti solide che si fermano sul colino, per estrarre la maggiore quantità di liquido possibile facendo attenzione a non forzare le parti solide all'interno del filtro. Eliminare le parti solide. Versare il liquido in un contenitore ermetico e far raffreddare completamente, per almeno 8 ore.

Montare e far combaciare la ciotola refrigerante, la frusta e il gruppo motore, come illustrato nelle istruzioni. Impostare alla velocità 1 mescolare il succo di lampone allo sciroppo di base freddi. Utilizzando un contenitore con un beccuccio, versare la miscela nella ciotola refrigerante. Continuare alla velocità 1 per 7-12 minuti o fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Trasferire immediatamente il sorbetto in un contenitore ermetico e congelare almeno per 2 ore prima di servire.

Dosi: 8 porzioni da 230 ml cadauna.

Sciroppo di base

500 g di zucchero
500 ml di acqua

Unire zucchero e acqua in un pentolino. Portare a bollore a fuoco medio alto; cuocere e mescolare fino a quando lo zucchero non si scioglie completamente, circa 10 minuti. Trasferire in un bagno di ghiaccio, mescolando fino al completo raffreddamento. Refrigerare fino a quando no è pronto all'uso.

Dosi: 750 ml di zucchero

Altri sorbetti:

Per preparare questi sorbetti, sostituire gli ingredienti elencati nella pagina precedente con le quantità di ingredienti seguenti:

Gusto	Frutto	Più acqua	Più sciroppo di base
Limone	475 ml di succo di limone	non necessaria	300 ml
Mango	475 ml in pezzi	da 60 a 120 ml	300 ml
Kiwi	475 ml in pezzi	135 ml di succo di lime	300 ml
Ananas	475 ml in pezzi	75 ml di succo di lime	300 ml
Mirtillo	1,2 L	90 ml di succo di lime	300 ml

Sorbetto di mango alla menta

- 230 *g di zucchero*
- 700 *ml di latte intero*
- 60 *ml di sciroppo di zucchero di canna*
- 3 *mango maturi, sbucciati, provati dei semi e sminuzzati (circa 700 ml)*
- 2 *cucchiai da tavola di succo di lime o di limone*
- 2 *cucchiaini di menta fresca sminuzzata, a piacere*

Unire zucchero, latte e sciroppo di grano in una pentola media. Riscaldare a fuoco moderato, mescolando spesso, senza farlo bollire. Togliere dal fuoco e tenere da parte.

Versare il mango e il succo di lime nella ciotola del food processor; utilizzare la lama multifunzione per lavorare il composto fino a quando non risulta liscio. Aggiungere il composto a base di mango a quello a base di latte. Coprire e far raffreddare completamente, per almeno 8 ore.

Montare e far combaciare la ciotola refrigerante, la frusta e il gruppo motore, come illustrato nelle istruzioni. Impostare alla velocità 1 utilizzando un contenitore con un beccuccio, versare la miscela nella ciotola refrigerante. Continuare alla velocità 1 per 7-12 minuti o fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Trasferire immediatamente il sorbetto in coppette da dessert, o congelare in un contenitore ermetico.

Dosi: 14 porzioni da 120 ml cadauna.

Garanzia degli accessori del robot da cucina KitchenAid® per l'Europa (per uso domestico)

Durata della garanzia:	**KitchenAid si accolla pagamento di:**	**KitchenAid non si accolla il pagamento di:**
DUE ANNI di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un Centro Assistenza Autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni effettuate se la gelatiera é stato utilizzato per scopi che esulano dalla norùmale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle norme elettriche locall.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Assistenza Post-Vendita

L'assistenza sarà garantita localmente da un Centro d'Assistenza autorizzato KitchenAid. Contattate il rivenditore presso il quale avete acquistato l'elettrodomestico per richiedere il nome del Centro Assistenza in garanzia KitchenAid autorizzato.

Per l'Italia:
"Casa dei Rasoi Elettrici",
Via Carducci, 7
24127 BERGAMO
Tel: 035/25 88 85